

ΠΗΚΤΩΜΑΤΩΣΗ

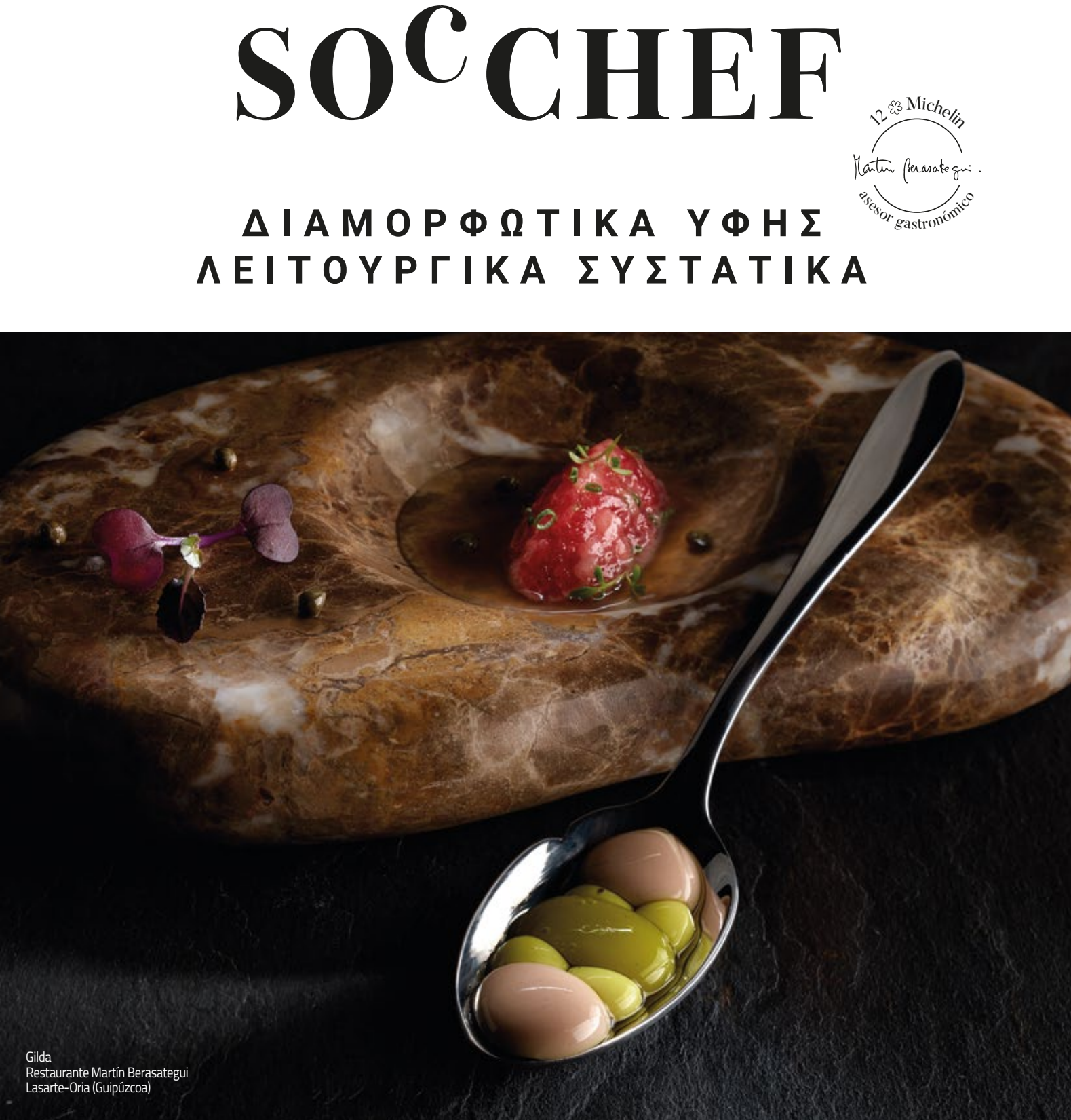
Υλικά	Δοσολογία	Εφαρμογές	Χρήση
ORGANIC AGAR AGAR AGAR AGAR	Από 2g έως 10g ανά L Όσο μεγαλύτερη δόση, τόσο μεγαλύτερη συνοχή.	Η πηκτωμάτωση ξεκινά μετά τους 43°C. Το βράζουμε για να ενεργοποιηθεί.	Διαλύουμε σε κρύο στο προϊόν που θέλουμε να ζελατινοποιήσουμε και το βράζουμε για να ενεργοποιηθεί. Μετά το αφήνουμε να ξεκουραστεί για να γίνει ζελέ. Θερμοαναστρέψιμο.
GELLAN GUM	Από 5g έως 20g ανά L	Πηκτωμάτωσης για εσωτερικά που μπορούν να μπουν στο φούρνο. Πηκτωμάτωσης και διάφανα, εύκαμπτα πέπλα. Σφαιροποίηση.	Διαλύουμε σε κρύο στο προϊόν που θέλουμε να ζελατινοποιήσουμε και το βράζουμε για να ενεργοποιηθεί.
IOTA GUM	Από 2g έως 7g ανά L	Επιτρέπει τη δημιουργία πολύ απαλών και ελαστικών υφών. Για να φτιάξουμε βίγκαν πανακότα ή βίγκαν κρέμα καραμελέ, βάζουμε 5g - 7g ανά kg. Για να φτιάξουμε ημι-ζελατοποιημένες γεμίσεις. Κατάλληλο για κατάψυξη.	Διαλύουμε σε κρύο στο προϊόν που θέλουμε να ζελατινοποιήσουμε και το βράζουμε για να ενεργοποιηθεί.
KAPPA GUM	Από 7g έως 15g ανά L	Πηκτωματικό με σχεδόν άμεση δράση που επιτρέπει πολύ λεπτή επίστρωση. Χρησιμοποιείται για επικαλύψεις, σταθερές ή τριμμένες ζελατινοποιήσεις και λεπτές στρώσεις λαχανικών.	Διαλύουμε σε κρύο στο προϊόν που θέλουμε να ζελατινοποιήσουμε και το βράζουμε για να ενεργοποιηθεί.
NEUTRAL MOUSSE GEL	200g για 250g νερού και 750g έως 1000g σαντιγύ ή ημι-σαντιγύ	Για την παρασκευή γέμισης τύπου μους, μπαβαρούας και τερρίνα φρούτων.	Προϊόν ζωικής προέλευσης. Μπορεί να καταψυχθεί.
COLD GELATINE	Από 150g έως 250g ανά L	Ζελατίνη που δεν προσδίδει χρώμα ούτε γεύση, προσδίδει μόνο υφή. Ζελατίνη που μας επιτρέπει να δουλέψουμε με αλκοόλ.	Διαλύουμε σε κρύο αλλά η καλύτερη διάλυση γίνεται στους 40°C με μηχανική ανάδευση.
GELATINE IN SHEETS GOLD 200	5-12 φύλλα ανά 1 L υγρού.	Πηκτωματικό με ευρεία χρήση στη ζαχαροπλαστική. Προέλευση: 100% χοιρινό. 200 Bloom.	Μουλιάζουμε σε κρύο νερό για 5-7 λεπτά, στραγγίζουμε να φύγει το πολύ νερό. Για τη σωστή πηκτωμάτωση, αφήνουμε το μείγμα να κρυώσει για 4 ώρες.
METHYL	Από 7g έως 30g ανά L	Πηκτικό. Πηκτωμάτωση σε αλκοόλ	Πηκτωμάτωση μετά τους 50°C.
METHYL BURGER	Από 7g έως 30g ανά L	Πηκτικό και πηκτωματικό σε ζεστό. Ιδανικό για χάμπουργκερ λαχανικών, χρησιμοποιείται πολύ σε βίγκαν φαγητά.	Αναμιγνύουμε με μηχανική ανάδευση σε κρύο (προσθέτει υφή) και αφήνουμε το μείγμα να ξεκουραστεί επί μία ώρα για καλή ενυδάτωση. Ζελατινοποιείται όταν ζεσταίνεται σε πάνω από 60°C και επιτυγχάνουμε ένα “χάμπουργκερ” με σταθερή υφή χωρίς υπολείμματα νερού, χάρη στη συνεκτική δράση του Metil Burger.
YELLOW PECTIN	Από 2g έως 10g ανά L	Κρέμες, εσωτερικό, φρουτόκρεμες που μπορούν να μπουν στο φούρνο.	Ενσωματώνουμε μαζί με τη ζάχαρη στους 40°C. Βράζουμε με κάποιο κιτρικό για να ενεργοποιηθεί. -2g ανά kg για υφή σαν κρέμα-καραμελέ. -4g ανά kg για υφή σαν ελαφριά κρέμα. -8g ανά kg για υφή σαν κρέμα ζαχαροπλαστικής.
NH PECTIN	Από 8g έως 32g ανά L	Πολτός φρούτων, ζαχαρωτές λικουδιές, γλάσα, γκλίτερ σε γλυκά με φρούτα και μαρμελάδες.	Ενσωματώνουμε μαζί με τη ζάχαρη στους 40°C. Βράζουμε με κάποιο κιτρικό για να ενεργοποιηθεί. Μπορεί να καταψυχθεί.
X-58 PECTIN	Από 2g έως 8g ανά L	Κρέμα ζαχαροπλαστικής. Πηκτωμάτωσης σε περιβάλλον ασβεστίου. Γλάσα.	Βράζουμε για να ενεργοποιήσουμε. Ενεργό σε χαμηλό επίπεδο ζάχαρης. Μπορεί να καταψυχθεί.
RAPID SET PECTIN	Από 2,5 g έως 5 g ανά L	Πηκτικό ή/και πηκτωματικό (όταν αναμιχθεί με οξύ και σάκχαρο). Ιδανικό για την παρασκευή μαρμελάδων με κομμάτια φρούτων, γιατί τους επιτρέπει να αιωρούνται.	Ενσωματώνουμε μαζί με τη ζάχαρη στους 40 °C και βράζουμε. Δεν είναι θερμοαναστρέψιμο. Κατάλληλο για κατάψυξη. Ζελατινοποιείται πιο γρήγορα από άλλες πηκτίνες.
325NH 95 PECTIN	Από 4 g έως 10 g ανά L	Πηκτικό ή/και πηκτωματικό (παρουσία ασβεστίου). Ιδιαίτερος κατάλληλο για φρουτοπαρασκευάσματα.	Ενσωματώνουμε μαζί με τη ζάχαρη στους 40 °C και βράζουμε. Θερμοαναστρέψιμο. Κατάλληλο για κατάψυξη.

Σκανάρετε το QR για τη λήψη της ενημερωμένης έκδοσης αυτού του καταλόγου



Βερσιόν 2

SOC CHEF S.L.U.
Pol. Ind. Riambau c/Llevant 8-10
25300 Tàrraga (Lleida)
Tel.: +34 973 313 751
info@socchef.com



Για να επιτύχετε την άψογη, ιδιαίτερη, διαφορετική και εκπληκτική υφή.
Ανακαλύψτε τις φυσικές μας λύσεις για πηκτωμάτωση, σφαιροποίηση, γαλακτωματοποίηση, πύκνωση, σταθεροποίηση, αεριοποίηση, δέσιμο...

@socchef_gourmet
facebook.com/socchef
youtube.com/SOCCHIEF
www.socchef.com

ΣΤΑΘΕΡΟΠΟΙΗΤΕΣ ΓΙΑ ΠΑΓΩΤΑ ΚΑΙ ΣΟΡΜΠΕ

Υλικά	Δοσολογία	Εφαρμογές	Χρήση
ANTI-CRYSTALLISING AGENT FOR SORBETS	Από 25g έως 30g ανά L	Αντικρυσταλλωτικό σε σκόνη, ιδανικό για σορμπέ.	Ενσωματώνουμε 25g έως 30g προϊόντος ανά λίτρο απευθείας στο μείγμα του σορμπέ (νερό, φρούτα και ζάχαρη). Χτυπάμε στο μίξερ.
SUPER STRUCTURE STABILISER	Από 70g έως 80g ανά L	Σταθεροποιιτής σε σκόνη για τα παγωτά γάλακτος και τις παγωμένες κρέμες.	Ενσωματώνουμε 70g έως 80g προϊόντος ανά λίτρο γάλακτος. Αναμιγνύουμε με τη ζάχαρη και ενσωματώνουμε τα άλλα υλικά. Χτυπάμε στο μίξερ.

ΠΗΚΤΙΚΑ - ΔΙΟΓΚΩΤΙΚΑ – ΜΕΣΑ ΕΓΚΛΩΒΙΣΜΟΥ ΑΕΡΑ

Υλικά	Δοσολογία	Εφαρμογές	Χρήση
ALBUMIN	Από 50g έως 100g ανά L	Διογκωτικό, σταθεροποιητικό. Μαρέγκες, αφυδατωμένες μαρέγκες, μακαρόν και κέικ.	Προσθέτουμε σε κρύο, ανακατεύουμε με το μπλέντερ και αφήνουμε να ενυδατωθεί για 10 λεπτά. Μαρέγκες: 100ml Νερό + 10g Αλβουμίν.
ALMIFRÍO (modified potato starch)	Από 40g έως 90g ανά L	Πηκτικό, συνδετικό και σταθεροποιητικό. Ενισχυτικό δομής. Σε κρύο και ζεστό.	Προσθέτουμε σε κρύο, ανακατεύουμε με το μπλέντερ. Μπορεί να ζεσταθεί χωρίς να τροποποιηθεί η υφή.
POTATO STARCH	Από 50g έως 350g ανά L	Πηκτικό και σταθεροποιητικό για παγωτά, σάλτσες, κέικ, κ.λπ. Κρέμες χωρίς αυγό. Κραντζ. Κάνει πιο αφράτα τα μπισκότα.	Διαλύουμε σε κρύο αναδεύοντας. Ζεσταίνουμε έως το επιθυμητό πάχος: -350g ανά kg για αφυδατωμένα κραντζ. -120g ανά kg για να επιτύχουμε ζελατινοποιημένη υφή. -50g ανά kg για να επιτύχουμε υφή ελαφριάς κρέμας.
GUM ARABIC	Από 10g έως 300g ανά L	Σταθεροποιητικό, πηκτικό και γαλακτωματοποιητικό. Βελτιώνει τη σταθερότητα και την ευκαμψία. Για γκλίτερ ή γυαλιστερά parrage. Στεγανωτικό για μπισκότα, κραντζ.	Διαλύουμε σε κρύο σε υδατικό μέσο. Αδιάλυτο σε αλκοόλες και λίπη.
LOCUST BEAN GUM	Από 0,5g έως 10g ανά L	Πηκτικό, σταθεροποιητικό, πηκτωματικό.	Πρέπει να διαλύεται σε θερμοκρασία μεταξύ 80-90°C.
GUAR GUM	Από 2g έως 10g ανά L	Πηκτικό, σταθεροποιητικό.	Διαλύουμε το προϊόν σε κρύο ή ζεστό, αναμιγνύουμε με το μπλέντερ.
XANTHAN GUM	Από 0,8g έως 8g ανά L	200 πλέγμα Πηκτικό σε κρύο και σε ζεστό, και σταθεροποιητικό. Μας επιτρέπει να φτιάξουμε μαγιονέζα χωρίς αυγό. Στα παγωτά, συμβάλλει στην καθυστέρηση της κρυστάλλωσης.	Διαλύουμε το προϊόν σε μορφή «βροχής», σε κρύο ή σε ζεστό. Αναμιγνύουμε με μπλέντερ.
INULIN	Από 100g έως 300g ανά L	Πηκτικό και σταθεροποιητικό σε κρύο. Υποκατάστατο αυγού σε ζελέ και λίπη σε ορισμένα παρασκευάσματα. Γαλακτωματοποιητικό και σταθεροποιητικό σε παγωτά.	Αναμιγνύουμε με το μπλέντερ για 5 λεπτά. Συνιστάται να το αφήσουμε να ξεκουραστεί για 12h. Ενσωματώνουμε σε μορφή «βροχής».
TEXTURE INULIN	Από 50g έως 200g ανά L	Προσδίδει μόνο υφή. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως υποκατάστατο λιπαρής ουσίας σε προϊόντα με βάση το κρέας, σε κρέμες και επιδόρπια στα οποία επιδιώκεται περισσότερη γευστικότητα και παχύρρευστη υφή.	Αναμιγνύουμε με το μπλέντερ. Αφήνουμε να ξεκουραστεί για 3 ώρες, για πλήρη ενυδάτωση. Συνιστώνται 12 ώρες ξεκούρασης.
CORN MALTODEXTRIN	Ποσότητα/Επαρκής	Διατηρεί τα μπισκότα τραγανά για μεγαλύτερο διάστημα. Απορροφά την υγρασία.	Αναμιγνύουμε με τα υλικά σε ξηρή κατάσταση. Για να φτιάξουμε κραντζ: 50g σπόρων / 9g μαλτοδεξτρίνης / 8g νερού.
TAPIOCA MALT	Για 100g λάδι 45g Malto SOC CHEF	Διατηρεί τα μπισκότα τραγανά για μεγαλύτερο διάστημα. Ιδανικό για να μετασχηματίσουμε προϊόντα με βάση το λίπος σε αλευρώδη υφή. Για παράδειγμα, το ελαιόλαδο.	Αναμιγνύουμε με το χέρι ή με σπάτουλα.
TRISOL	Από 100g έως 400g ανά L	Μερικό υποκατάστατο του αλεύρου σε ορισμένες παρασκευές. Βοηθά να δημιουργήσουμε και να διατηρήσουμε πολύ τραγανές υφές.	Τεμπούρα και ζύμη για τηγάνισμα: 65g αλεύρι / 45g Trisol / 2g πρωτεϊνικό αεριοποίησης σε σκόνη / 130g νερό. Αφήνουμε το μείγμα να ξεκουραστεί επί μία ώρα για καλή ενυδάτωση.
ORGANIC KUZU	Από 20g έως 100g ανά L	Άμυλο υψηλής ποιότητας ως πηκτικό πηκτωματογόνο. Δεν προσδίδει χρώμα ούτε γεύση. Καλή αντίδραση σε μαρμελάδες.	Αραιώνουμε με λίγο κρύο νερό πριν το ενσωματώσουμε στο προϊόν του οποίου την υφή θέλουμε να αλλάξουμε, για να μη σβολιάσει. Μπορούμε να το τηγανίσουμε στους 180°C.

ΣΦΑΙΡΟΠΟΙΗΣΗ

Υλικά	Δοσολογία	Εφαρμογές	Χρήση
ALGINAT	Από 5g έως 16g ανά L	Σφαιροποίηση. Σταθεροποιητής.	Βασικό και απαραίτητο προϊόν για τη σφαιροποίηση. Διαλύουμε σε κρύο η ζεστό στο μπλέντερ. Το αφήνουμε μερικά λεπτά για να βγει ο αέρας.
CALCIC	Από 5g έως 10g ανά L	Μαζί με το αλγινικό νάτριο, μας επιτρέπει να δημιουργήσουμε ζελέ με σταθερή συνοχή, ιδανικό για σφαιροποιήσεις, με μια αρμυρή πινελιά.	Διαλύουμε σε υδατικό μέσο, ανακατεύουμε με μπλέντερ σε κρύο.
CITRATE	Από 0,5g έως 5g ανά L	Ρυθμίζει τα επίπεδα pH. Σταθεροποιητής λίπους. Γαλακτωματοποιητής. Αντιοξειδωτικό.	Διαλύουμε σε υδατικό μέσο, ανακατεύουμε με μπλέντερ σε κρύο.
GLUCONOLACTATE	Από 5g έως 20g ανά L	Προϊόντα εμπλουτισμένα με ασβέστιο. Σφαιροποίηση με ή χωρίς αλκοόλ σε συνδυασμό με το Alginat. Ουδέτερο, χωρίς αρμυρή γεύση.	Προϊόν απαραίτητο στην αντίστροφη σφαιροποίηση. Διαλύουμε σε υδατικό μέσο, ανακατεύουμε με μπλέντερ σε κρύο.

ΓΑΛΑΚΤΩΜΑ

Υλικά	Δοσολογία	Εφαρμογές	Χρήση
FOAM HOT & COLD	20% - 25%	Γαλακτωματοποιητής σε υδατικό μέσο και αλκοόλ για την επίτευξη σταθερών γαλακτωμάτων.	Διαλύουμε σε κρύο με μπλέντερ. Σε σιφόν σαντιγής προσθέτουμε 2 αμπούλες αζώτου (N2O)
GLICE EMUL	Από 10g έως 70g ανά L	Γαλακτωματοποιητής σε λιπαρή ουσία παράγοντας αεριοποίησης. Υψηλό επίπεδο σταθερότητας. Εκτέλεση: κρέμα λαδιού, βούτυρο βίγκαν, κρεμπλ βίγκαν, αφρός λαδιού.	Διαλύουμε στους 60°C με το λίπος που πρόκειται να γαλακτωματοποιήσουμε και το κρυώνουμε. Αδιάλυτο σε υδατικό και αλκοολικό μέσο.
GLYCERINE (liquid)	2-3g/kg (γαλακτωματοποιητής) 4-11g/kg (αντιψυκτικό)	Η γλυκερίνη χρησιμοποιείται στη ζαχαροπλαστική, για την παρασκευή ζαχαρωτών και παγωτών. Γαλακτωματοποιητική και αντιψυκτική δράση. Βοηθά τα σωματίδια λίπους και νερού να ενωθούν.	Ενσωματώνουμε και αναμιγνύουμε στο επιθυμητό προϊόν. Υγρή υφή σαν σιρόπι, ουδέτερο χρώμα και γεύση.
SOY LECITHIN EMUL	Από 3g έως 10g ανά L	Γαλακτωματοποιητής για λιπαρές βάσεις και νερό. Ιδανικό για την παρασκευή λιπαρών ή μη λιπαρών αφρών αέρα, όπως φρούτα, ορός τυριού, τυριά, έλαια, κ.λπ. Αλλεργιογόνο.	Διαλύουμε σε κρύο σε νερό και σε ζεστό στους 60°C σε λίπος.
SUCRO EMUL	Από 7g έως 15g ανά L	Γαλακτωματοποιητής σε υδατικό και αλκοολικό μέσο. Μπορούμε να δημιουργήσουμε κρύο ή ζεστό αέρα με καλή σταθερότητα.	Διαλύουμε σε κρύο ή ζεστό, σε νερό ή αλκοόλ. Διατηρεί τη δομή του για περίπου 30 λεπτά.

ΠΡΩΤΕΪΝΕΣ

Υλικά	Δοσολογία	Εφαρμογές	Χρήση	Δοσολογία	Υλικά
PROPATATA	Από 40g έως 80g ανά L	Αυξάνει τη συγκέντρωση πρωτεΐνης. Προσθέτει δομή στις ζύμες, υλικό αεριοποίησης και γαλακτωματοποίησης.	Προσθέτουμε σε κρύο, αναμιγνύουμε με το μπλέντερ.	Ποσότητα/Επαρκής	PRO PEA
PRO MILK	Ποσότητα/Επαρκής			Ποσότητα/Επαρκής	PRO CHICKPEA

ΟΞΥΤΗΤΑ

Υλικά	Δοσολογία	Εφαρμογές	Χρήση
CREMOR TÁRTARO (Cream of tartar)	Από 1g έως 3g ανά L	Σταθεροποιητής και γαλακτωματοποιητής που χρησιμοποιείται για κρέμα γάλακτος ή σαντιγύ.	Ενσωματώνεται σε κρύο ή ζεστό.
ASCORBIC ACID	Από 0,5g έως 50g ανά L	Μέσο οξίνισης ή αντιοξειδωτικό. Αποτρέπει την οξείδωση στα κομμένα φρούτα. Βιταμίνη C.	Ενσωματώνεται σε κρύο ή ζεστό.
CITRIC ACID	Από 0,5g έως 10g ανά L	Μέσο οξίνισης, συντηρητικό. Τροποποιεί το pH. Ενεργοποιεί την κίτρινη πεκτίνη.	Ενσωματώνεται σε κρύο ή σε ζεστό.
TARTARIC ACID	Από 1g έως 4g ανά L	Μέσο οξίνισης, γαλακτωματοποιητής, αντιοξειδωτικό. Χρησιμοποιείται στην καλλυτεχνική ζαχαροπλαστική.	Ενσωματώνεται σε κρύο ή σε ζεστό. Για να δώσουμε μια όξινη πινελιά σε μείγματα τύπου «ζαχαρωτές λιχουδιές».
SORBIC ACID	Από 0,5 g έως 1 g ανά L	Συντηρητικό, αντιμυκητιακό και αντιβακτηριδιακό.	Αναμιγνύουμε κατά προτίμηση σε ζεστό νερό. Για τη διατήρηση των ελιών, ανώτατο επιτρεπτό όριο 0,5g ανά kg.